

تاثیر زمان بر میزان ماندگاری نیتريت در فرآورده های گوشتی (همبرگر، سوسیس و کالباس) عرضه شده در سطح شهر اهواز

نویسندگان: دکتر مصطفی نوروزی^۱، عبدالله حاجی پور^۲، دکتر رضا زاوشی^۳

۱. مرکز تحقیقات رشد کودکان، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، mnoroozi@qums.ac.ir

۲. کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، ایران کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی قزوین

۳. دانشیار گروه تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، ایران

چکیده

مقدمه و هدف: نمکهای نیتريت سدیم و پتاسیم از جمله موادی هستند که جهت عمل آوری گوشت و به منظور تثبیت رنگ قرمز آن و جلوگیری از فعالیت میکروارگانیسم های مولد فساد و همچنین بهبود طعم مورد استفاده قرار می گیرند. ولی امروزه بدلیل ارتباط آن با تشکیل نیتروزامین ها، سرطان زایی آنها اثبات شده است. این مطالعه با هدف تعیین تاثیر زمان بر میزان ماندگاری نیتريت در فرآورده های گوشتی با درصد گوشت متفاوت عرضه شده در سطح شهر اهواز می باشد.

مواد و روش ها: این مطالعه به صورت تجربی بوده که ۱۵۰ نمونه از فرآورده های گوشتی عرضه شده در شهر اهواز شامل همبرگر ۳۰٪ گوشت، سوسیس ۴۰٪ گوشت و کالباس ۶۰٪ گوشت جمع آوری و مقدار نیتريت این فرآورده ها چهار روز پس از تولید، با روش AOAC انجام گرفت. اطلاعات با استفاده از آنالیز واریانس یک طرفه اختلاف احتمالی با $Pvalue < 0.05$ نیتريت در این محصولات مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

یافته ها: در میانگین و انحراف معیار مقدار نیتريت در نمونه های فرآورده های گوشتی همبرگر ۳۰٪ گوشت سوسیس ۴۰٪ گوشت و کالباس ۶۰٪ گوشت به ترتیب $17/4 \pm 5/32$ ppm و $58/9 \pm 5/52$ ppm و $13/9 \pm 5/55$ ppm بدست آمد که مقادیر آنها اختلاف معنی داری با یکدیگر ندارد.

نتیجه گیری: با توجه به مطالعه انجام شده میزان باقیمانده نیتريت در ۸٪ نمونه ها بالاتر از حد مجاز پذیرفته شده (60 ppm) می باشد. لذا رعایت استانداردهای مربوطه و اندازه گیری مرتب این ماده افزودنی در فرآورده های گوشتی توصیه می شود.